

# なべについてのお願い

\* 末永くお使いいただくために、  
次のことをお守りください。

## 内面(フッ素被膜)

なべのフッ素被膜は傷がつくと、はがれる原因になりますので、ていねいな取り扱いをお願いします。フッ素被膜を傷めないために次のことをお守りください。

### <準備のとき>

- 米に混じている異物(石など)を取り除いてから米を洗う
- 泡立て器などで洗米しない
- 炊飯ジャー以外では使わない

### <炊き上がったとき>

- なべで酢を混ぜない(すしめしなど)
- 金属製のおたまは使わない(おかゆなど)
- たいたいたりしない(よそうときなど)

### <お手入れのとき>

- スプーンや食器類を入れない
- 調味料を使った場合は、すぐに洗う
- スポンジなどの柔らかいもので洗う
- シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類(ナイロン・金属製など)・漂白剤などを使わない



## お知らせ

なべのフッ素被膜は使用により消耗します。

- 色むらができたり、はがれることがあります。性能や衛生上の支障はありません。人体への影響(害)はなく、炊飯・保温をするうえで問題なくご使用いただけます。
- フッ素被膜のはがれが気になるときや、なべが変形したときは、購入(有料)できます。

## 外面

- 熱による変色が発生する場合がありますが、炊き上がりの性能には影響ありません。
- 外面部は、温度センサーに触れる大切なところです。汚れていたり、傷がついたりしないようご注意ください。

## お手入れ

- 台所用中性洗剤とスポンジなどの柔らかいもので洗う(みがき粉や金属たわし・ナイロンたわしで洗わない)
- たいたいたり、こすったりしないで、ていねいに扱う

\* なべの状態が悪くなったときは、お買い上げの販売店で新規購入(有料)していただくことができます。